02/13 934-09-05 781290 Rev1

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Philco

Multiprocessador All in One Touch

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Multiprocessador All in One Touch.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada,* a fim de evitar riscos *.*

•Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.

•Depois de usar o aparelho, desliga-lo. Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

•O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

•Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.

•Não usar o aparelho ao ar livre.

•Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.

•Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.

•Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o aparelho.

•Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados

•Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o motor resfrie e volte a utiliza-lo

•As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação tenha cuidado ao manusear.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com

o aparelho.

•Seja extremamente cuidadoso quando manusear as lâminas especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando, pois as lâminas são muito afiadas.

•Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões

•Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

TEMPO DE UTILIZAÇÃO

Respeitar os tempos de utilização do produto da tabela abaixo considerando.

Função	Ligado	Desligado
Batedor de massas	90s	2min
Liquidificador	2min	1min
Espremedor de frutas	15s	15s
Processador	65s	2min

Função	Ing.	Quantidade	Ligado	Desligado	Ciclos	Tensão
Batedor de massas	Farinha de trigo, açúcar, água e ovo.	340g farinha de trigo, 50g açúcar, 225g de água e 1 ovo.	90s	2min	3	120V

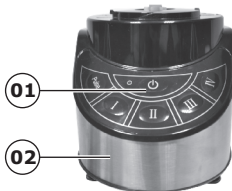
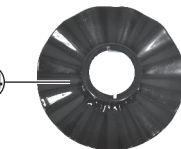
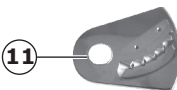
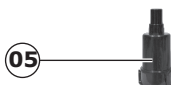
COMPONENTES

1.Painel de controle;
2.Base do motor;
3.Haste;
4.Recipiente do processador (1,2l);
5.Suporte das lâminas;
6.Tampa do recipiente do processador;
7.Pilão;
8.Lâmina processadora;
9.Acessório para bater massas;
10. Acessório fatiador;
11. Acessório filetador;
12. Acessório ralador;
13. Disco adaptador;
14. Disco emulsificador;
15. Filtro do espremedor de frutas;
16. Cone do espremedor de frutas;
17.Lâminas do liquidificador;
18. Jarra do liquidificador;
19. Tampa do liquidificador;
20. Bocal alimentador.

08

09

10

*imagens meramente ilustrativas

PAINEL DE CONTROLE

Luz indicadora de funcionamento
Ao ligar o produto a luz irá acender

Botão Liga/Desliga
Pressione uma vez para acionar o produto e escolha a velocidade desejada. Após o uso pressionar novamente para desliga-lo.

Pulsar
Pressione e mantenha-o pressionado para ativar o funcionamento. Solte o botão para desativa-lo.

Velocidades (1 a 4)
Pressione o botão referente à velocidade desejada.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

•Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.

•Retirar toda a embalagem.

•Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

Usando a lâmina de picar.

As lâminas de picar podem ser usadas para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango.
Utilize a tabela 1 para algumas referências de preparo.

Montagem:

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Coloque o adaptador das lâminas na haste.

•Encaixe as lâminas no adaptador cuidadosamente observando a posição correta.

Atenção: Cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.

Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 1.
Não utilize pedaços muito grande, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um “clic” será ouvido)
•Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

•Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 1 - Porções e tempo de preparo

Alimento	Quantidade	Preparação	Velocidade	Tempo	Resultado
Queijo	Até 200g	Cortar em cubos	1 ou 2	10 a 15s	Picado/Ralado
Carne	Até 500g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	3 ou 4	20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	Até 100g	Lavar e secar bem	1 ou 2	5 a 10s	Picada
Frutas e Verduras duras	Até 500g	Cortar em rodelas ou cubos	1 ou 2	30 a 60s	Picada
Frutas e Verduras Moles	Até 500g	Cortar em pedaços	1 ou 2	10 a15s	Picada
Cebola	Até 500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	Pulsar	3 a 5s	Picada
Alho	Até 500g	Apenas descascar	1 ou 2	5 a10s	Moído
Pão	Até 200g	Cortar fatias em quatro parte	3 ou 4	6 a 10s	Migalhas
Ovos Cozidos	Até 400g	Descascar e cortar ao meio	1	10~20s	Picados
Peito de Frango	Até 300g	Cortar em pedaços	3 ou 4	10~15s	Desfiado

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe as Lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimetos.

•Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos e iguais.

•Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.

•Evite usar a função por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.

O período padrão para operação desta função é 120 segundos dependendo do tipo e quantidade de alimento.

•Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.

•Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

•Para evitar danos ao aparelho, antes de processar remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos

•Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.

•Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.

•Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar, mas respeite a quantia máxima de 500g por vez.

•Aguarde até que todos acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

Usando o Disco emulsificador.

Este acessório foi projetado para preparo de cremes leves como claras em neve, maioneses, pudins, entre outras.
Utilize a tabela 3 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Coloque o adaptador das lâminas na haste.

•Encaixe o disco emulsificador no adaptador observando a posição correta.

Adicione o alimento desejado no recipiente.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido)

•Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

•Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

•Utilize a abertura na tampa do recipiente para adicionar ingredientes necessários às receitas.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 3 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	*Porção*	*Velocidade*	*Tempo*
Clara em neve	2 a 5 claras	3 ou 4	30 a 70s
Queijos	125 a 350ml	3 ou 4	20s
Maioneses	400ml	3 ou 4	70 a 90s

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

•Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

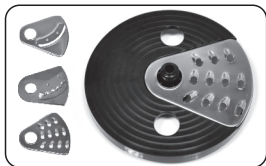
•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

Usando os acessórios Fatiador, Ralador e Filetador.

Estes acessórios podem ser usados para fatiar, ralar ou filetar.
Utilize a tabela 4 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o acessório desejado no disco adaptador.

•Observe a trava existente no disco adaptador e certifique-se que o acessório esteja bem encaixado, um "click" será ouvido

Atenção: tenha muito cuidado quando montar os acessórios no disco adaptador pois as lâminas são muito afiadas.

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Encaixe o disco adaptador já com acessório conectado sobre a haste.

•Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido).
•Ligue o aparelho e selecione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.
•Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

Atenção: Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

Tabela 4 - Referências para preparo

Acessório	Tipo do alimento
Acessórios Ralador	Cenoura, abobrinha. rabanete e batata.
Acessório Filetador	Maçã, pêra, cenoura e batatas.
Acessório Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas

Dicas de Uso e Segurança.

•Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.

•Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.

•Empurre os alimentos lentamente para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utiliza-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua.

Usando o Espremedor de Frutas.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Encaixe o filtro do espremedor sobre a jarra e gire 30° em sentido horário para encaixar, depois encaixe o cone.

•Corte as laranjas ao meio.
•Ligue o aparelho e selecione velocidade 1 para espremer as frutas.
•Pressione as frutas gradativamente sobre o cone para iniciar a extração do suco.

Dicas de Uso e Segurança.

•Utilize apenas a velocidade 1 para espremer frutas .
•Prefira frutas frescas, monos fibrosas e com cascas mais finas, pois estas possuem maior quantidade de suco.
•Durante o processo pode ocorrer excesso de bagaço sobre o filtro, se isso acontecer desligue o aparelho e mexa com uma colher para que o suco contido escorra, depois remova o excesso, volte a utilizar novamente
•Não ultrapasse um tempo maior que 3 minutos de uso.

Usando o acessório para bater .

Utilize o acessório para bater massas de bolo, pizza, pão, entre outras.
Utilize a tabela 5 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.

•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Encaixe o acessório para bater massas leves.

•Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 2.
•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido)

•Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 5 - Referências para preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Massas leves e queijos cremosos	Até 500g	3 ou 4	60 a 90s
Massas pesadas	Até 500g	3 ou 4	60 a 90s

Nota: Os tempos e velocidades são apenas referências, podendo ser alteradas de acordo com o tipo de alimento, consistência e gosto do usuário.

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.

•Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

•Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos.

Usando o Liquidificador

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o copo do liquidificador ao corpo do aparelho e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.

•Ligue o aparelho e selecione a velocidade de operação desejada.

Dicas de Uso e Segurança.

•Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.

•Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.

•Para triturar gelo, colocar um copo com água e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.

•Não ligar o aparelho com o copo vazio.

•Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.

•Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Atenção: Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório
Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

Desmontado o processador

Para desmontar o processador é simples, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

•Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido antiorário.
•Retire a Lâmina ou o disco que esta sendo usado.
•Remova o adaptador das lâminas.
•Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
Remova a haste da base do motor.

Desmontado o espremedor de frutas

Para desmontar o espremedor apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

•Retire o cone
•Remova a peneira girando-a em sentido antiorário.
•Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
•Remova a haste da base do motor.

Desmontado o liquidificador

Para desmontar o liquidificador, apenas seguir a sequência contrária da de montagem.

•Remova a jarra apenas girando em sentido antihorário.

Limpeza

•Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
•Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
•Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
•Lave todos acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

Atenção: Não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.

•Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
•Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
•Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco adaptador , acessório fatiador , acessório filetador , etc.

Armazenamento

•Todos os acessórios podem ser guardados no recipiente do processador, menos o espremedor.
•Tenha cuidado ao manipular com as lâminas pois são afiadas.
Guarde o produto em local limpo e seco.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não Liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verificar se a tensão do aparelho é coerente com a tensão da rede de alimentação.
	As trava de segurança soltaram durante o funcionamento.	Instalar novamente a tampa e prender corretamente a(s) trava(s) de segurança.
	Aparelho não está corretamente montado (trava de segurança).	O aparelho possui trava(s) de segurança que não permitem ligá-lo sem que a(s) trava(s) esteja(m) corretamente montada(s). Seguir as instruções do manual para fazer a correta montagem.
Pouca quantidade de suco extraída.	Utilização de alimentos com pouca proporção de suco.	Não é um defeito. Alguns alimentos tem menos suco que outros. Assim, a proporção de suco extraído varia entre variedades e qualidades de alimentos.
Aparelho não consegue processar o alimento.	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável.	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
O produto parou de funcionar durante o processamento	Esforço excessivo durante o processamento causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança.	Aguardar de 15 a 30 minutos o aparelho esfriar e continuar o processamento com menos esforço.
Aparelho vibra durante o uso.	O aparelho está mau encaixado ou sobre superfície irregular.	Montar novamente o aparelho tomando o cuidado para que todas as peças sejam corretamente montadas e colocá-lo sobre uma superfície firme e plana.
Vazamento de água durante o uso do liquidificador.	Base das lâminas frouxa ou com pouco aperto.	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâminas girando a base em sentido anti horário até obter aperto, verifique o item Limpeza do Liquidificador para maiores informações (cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas).
	Excesso de líquido utilizado no copo.	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador.

NOTA: Em algumas receitas poderá ocorrer vazamento de líquido sobre a tampa superior do copo do liquidificador. Nesta caso utilize uma quantia menor de líquido.